

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Kami Sushi**

Adresse **Åboulevard 27, st tv**

Postnr./By **1960 Frederiksberg C**

CVR-nr. **35225013**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
10-03-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 27-11-2024	
Dato 06-02-2023	
Dato 07-04-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask, virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer, herunder adskillelse af råvarer og spiseklare fødevarer, samt opbevaring af fersk fisk, procedurer for håndtering af sushi-zu ris og indfrysning af fersk fisk. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af åbent sushiproduktionsområde, varmt køkken -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar, samt kølerum og lager.

Ingen anmærkninger.

Isterningmaskine fremstod med ru kalkede belægninger indvendigt og i opvaskemaskine fandtes rødlige belægninger og ru kalkbelagte overflader enkelte steder. Vejledt konkret om rengøring af udstyr der kommer i forbindelse med fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer over virksomhedens aktiviteter,

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kami Sushi**

Adresse Åboulevard 27, st tv

Postnr./By 1960 Frederiksberg C

CVR-nr. 35225013

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

herunder udpegelse af kritiske kontrolpunkter, som er udpeget til at være modtagerkontrol, køleopbevaring, opvarmning, nedkøling og indfrysning af fersk fisk, med en fastsat dokumentationsfrekvens på 1 x ugentligt.

Virksomheden producerer sushi-Zu ris, hvor der ikke kunne fremvises risikoanalyse over aktiviteten.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om risikoanalyse over samtlige af virksomhedens aktiviteter, herunder udpegelse af kritiske aktiviteter.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskærpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden kunne ikke fremvise udført dokumentation for egenkontrollens gennemførelse af kritiske kontrolpunkter, herunder modtagerkontrol, køleopbevaring, opvarmning, nedkøling og indfrysning af fersk fisk siden den 12. november 2024. Virksomheden havde følgende bemærkninger:

Køkkenchefen har taget dokumentationen med hjem for perioden til kopiering.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og registrering af fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

10-03-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift